

BAB V

SIMPULAN DAN SARAN

A. SIMPULAN

Berdasarkan hasil analisa dan pengamatan yang diperoleh dari bahan tepung jali pengganti tepung terigu dan dalam pembuatan produk *Ronitelli* dapat disimpulkan :

1. Resep yang tepat untuk pembuatan produk *Ronitelli* adalah dengan substitusi tepung jali sebagai dasar untuk membuat *macaroni*, dengan mengganti tepung terigu menggunakan 75% tepung jali dan 25% tepung beras untuk menghasilkan produk yang sesuai dengan kriteria yang diinginkan.
2. Tingkat penerimaan masyarakat terhadap produk *Ronitelli* dengan rata-rata 3,68 menunjukkan bahwa produk *Ronitelli* sangat disukai oleh masyarakat.
3. Produk *Ronitelli* mengandung energi total sebesar 445 Kal, energi dari lemak sebesar 26 Kal, dan %AKG lemak total sebanyak 12%, protein sebanyak 10%, dan karbohidrat total sebanyak 26%. Kebutuhan energi sebesar 2150 Kal.

B. SARAN

1. Resep *macaroni* menggunakan substitusi tepung jali sebagai dasar untuk membuat produk *Ronitelli*, dengan mengganti tepung terigu dengan 75% tepung jali dan 25% tepung beras berhasil dengan baik sehingga produk *Ronitelli* ini dapat menjadi alternatif pasta bebas gluten.
2. Produk *Ronitelli* ini layak dilanjutkan dan dipasarkan kepada masyarakat agar masyarakat dapat mengetahui bahwa potensi bahan pangan lokal dapat diinovasikan menjadi suatu produk baru dan unik serta juga memiliki kandungan gizi yang tidak kalah dibandingkan makanan sehari-hari.
3. Daya terima terhadap produk *Ronitelli* yang menggunakan bahan lokal yaitu tepung jali sangat diminati oleh masyarakat oleh karena itu perlunya diadakan pengembangan di masyarakat dalam pembuatan produk dari tepung jali/bahan lokal lainnya agar dapat dimanfaatkan untuk membuat berbagai olahan yang lebih berinovatif lagi dan tentunya memiliki kandungan gizi yang lebih baik lagi dan juga menjadikan peluang usaha kuliner baru.